



**R. JELÍNEK**

Original Czech Distilleries

# TRNKOVINY

18/11

18. vydání, zima 2011

RUDOLF JELÍNEK a.s.  
Razov 472  
763 12 Vizovice  
Czech Republic  
www.rjelinek.cz

- Království slivovice bude i v Praze (str. 1)
- Rekonstrukce stáčírny zahájena (str. 1)
- Ohlédnutí za rokem 2011 (str. 1)
- Sklidili jsme úrodu rekordních 19 odrůd (str. 2)
- Vizovická pálenka slaví úspěch pod rozpáleným ... (str. 2)
- JELÍNKOVA STOPA ... (str. 2)
- Den otevřených lahví v bulharském Trojanu (str. 2)
- R. JELÍNEK Chile - rok třetí (str. 3)
- Lesní víla z Vizovic (str. 3)
- Vzdělávání úspěšně pokračuje ... (str. 3)
- VIII. ročník pravé valašské zabijačky Spolku přátel Jelínkovy slivovice (str. 3)
- Regionální kolorit je drobný luxus ... (str. 4)
- Získaná ocenění (str. 4)



## Rekordní sklizeň ...

V letošním roce jsme dosáhli největší sklizeň za celou existenci našich sadů. Každý rok nám do plodnosti přicházejí nové výsadby, ...



## Chutná i Afričanům ...

Vlaková loď společnosti RUDOLF JELÍNEK a. s., bílá slivovice, ale i další ovocné destiláty v lahvi typu „budík“ opustily v únoru starý kontinent a zamířily do teplých exotických končin – Afriky ...



## VIII. ročník zabijačky ...

Stoly prohýbající se pod klobásami, jitrnicemi, s ovarem i prejetem, bary poseté panáky se slivovicí, hraškovici, borovičkou a jinými, ale především přátelská atmosféra a soutěže. ...



## Třetí rok v Chile

Zatímco v Evropě hlavní sezóna zpracování ovoce postupně zvolňuje, v Chile každým týdnem dozrávají třešně, švestky a hrušky a v naší sesterské společnosti tak vrcholí přípravy ...



## Regionální kolorit je luxus ...

U příležitosti svého životního jubilea 80 let vyprávěl o sobě, své práci a vztahu k Jelínkově etnograf, folklorista, sběratel, choreograf a také kmožr Jelínkova vizovického koštu, pan PHDr. Karel Pavlišťák, CSc. ...

## Království slivovice bude i v Praze!

I když hlavním městem slivovice vždycky byly Vizovice, dlouhodobým strategickým cílem vedení naší společnosti bylo získat reprezentativní a důstojné prostory pro prezentaci značky a výrobků R. JELÍNEK i v hlavním městě České republiky.



především herečka Slávka Budínová žijící zde od konce šedesátých let do roku 2002. Původně renesanční dům postavený na počátku 17. století leží nedaleko Vltavy na začátku Kampy u Klárova, tedy přímo v historickém centru Prahy.

Naše společnost chce v prostorách domu vybudovat pražský Distillery Land

- takové „vizovické velvyslanectví“, kde návštěvníci najdou kompletní nabídku vizovických ovocných destilátů a dalších výrobků se značkou R. JELÍNEK, ale dozví se také spoustu zajímavostí o historii společnosti, tradici pěstování ovoce a pálení a výrobních postupech. Součástí objektu budou společenské prostory a expozice určené jak pro konání prezentací,

výstav, firemních akcí a setkávání příznivců kvalitních ovocných destilátů, tak pro zahraniční návštěvníky metropole a jejich seznámení s českými tradicemi, k nimž vizovická Jelínkova slivovice nepochybně patří.

Prvním a nejdůležitějším krokem celého projektu je komplexní rekonstrukce historického domu, který byl značně poškozen při povodních v roce 2002 a od té doby nebyl obýván. Proto jsme oslovili několik architektů a projekčních studií se zadáním na zpracování návrhu na celkový koncept objektu a jeho rekonstrukci. Výsledky této architektonické soutěže by měly být známy do konce roku 2011 a v roce 2012 by měla být celá rekonstrukce zahájena. Naším cílem je, abychom první návštěvníky v kompletně zrekonstruovaném a vybaveném centru přivítali v březnu roku 2013.

Markéta Matějčková

## Rekonstrukce stáčírny zahájena



Rozsáhlá rekonstrukce slibuje moderní pracovní prostředí, tubusový přepravní most a zapojení robotů pro zefektivnění výroby. A pro návštěvníky ještě bližší pohled na proces stáčení. Změn a překvapení bude však mnohem víc.

K rekonstrukci budovy stáčírny i zázemí jsme přistoupili především z důvodu zlepšení pracovního prostředí a technických paramet

trů stavebního objektu. Jedním z podnětů bylo i zvýšení produktivity výroby, proto součástí celkové rekonstrukce je i modernizace technologie. Celkové ná

klady zahrnující stavební i technologickou část se budou pohybovat kolem 30 mil. korun. Již v roce 2010 jsme se přihlásili s projektem „Rekonstrukce výrobního objektu“ do Operačního programu Podnikání a inovace, podprogramu Nemovitosti v rámci podpory Ministerstva průmyslu a obchodu a získali tak dotaci. Ta dosáhne necelých 12 mil. korun.

Co vše bude předmětem rekonstrukce? Součástí stavební modernizace bude nová střecha, podlahy, kompletní nové instalace elektro, rozvody vody a topení. Pracovním na stáčírně budou vystavěny nové šatny a sociální zázemí, které bude se stáčírnou těsně sousedit. Administrativní budova se propojí s výrobou v prostoru mezi současným marketingem a nově zbudovanými kancelářemi výrobně technického útvaru. Především ale vznikne nová jednací místnost a reprezentační prostor s archívem výrobků, barem a dřevěným ochozem. Ten povede až do stáčírny a návštěvníci se z něj budou moci podívat přímo do výroby na stáčení lahví.

Venkovní dominantou patrnou hned při vstupu do firmy se stane nadzemní most spojující stáčírnu s odbytem. Po něm se budou dopravovat kartony ze stáčírny do odbytu k paletizaci. Most je navržen ve tvaru tubusu a některé jeho části budou

přehledné. Tak bude každému přichozímu ihned jasné, jestli se ve firmě právě vyrábí: bude totiž vidět, jak po dopravnících mostu jedou kartony s výrobky.

Úpravy technologie budou představovat především to, co souvisí s přemístěním paletizace kartonů ze stáčírny do odbytu. Tyto změny povedou ke zvýšení produktivity práce: palety budou zakládány do regálového systému paletizačním robotem přímo v odbytu. Odstraníme tak převážení hotových palet venkovním prostorem mezi oběma objekty. Nová technologie navýší výkon stáčecích linek: umožní totiž vyrábět na obou zároveň. Výrobu linek uloží na palety paletizační robot, zjednoduší se označování kartonů i palet EAN kódy pomocí automatických tiskáren a aplikátorů, také dojde k automatické kontrole a vyřazování kartonů dle jejich vah. To vše bude evidováno a doplněno do již existujícího firemního softwaru VENTUS.

Celkový harmonogram prací je zpracován na období od 1. 11. 2011 do 26. 7. 2012, ovšem stáčírna musí být stavebně dokončena do 14. 6. 2012 a montáž technologie stáčírny, přemostění a odbytu do 30. 6. 2012. V období do 26. 7. 2012 proběhne celková kolaudace nových prostor.

Jiří Koňářík

## Vážení kolegové, přátelé,

díky důvěře a zájmu našich zákazníků i tvrdé práci všech mých kolegů již na začátku prosince mohu oznámit nad očekávání i nad plán dobré výsledky naší firmy. Přes propad trhu lihovin se v tržbách budeme určitě blížit rekordnímu roku 2008 a ve srovnání s rokem předcházejícím očekáváme nárůst více než 20 %. Výnosy letošního roku očekáváme v úrovni 430 mil. korun a z hlediska tvorby zisku jistě splníme letošní plán, absolutně překročíme 30mil. hranici a tím se vrátíme na „předkrizovou“ úroveň ziskovosti.

Letos jsme dokončili vzhledem k historii i tváři značky R. JELÍNEK zaslouženou rekonstrukci historické administrativní budovy a zahájili nejdůležitější a velmi dlouhou připravovanou akci - rekonstrukci stáčírny. Tento projekt klade nesmírné nároky na všechny útvary firmy s ohledem na nutnost několikaměsíčního přerušení výroby, a tím nutnosti velkého předzásobení se hotovými výrobky. Věřím, že v příštím vydání Trnkovin Vám již představíme novou stáčírnu včetně části exkurzní trasy a tím dokončíme hlavní rekonstrukce výrobního areálu ve Vizovicích.

Vedle koupě historického domu na Kampě, rekordní sklizeň v našich sadech či získání nových zákazníků doma i v zahraničí, bych měl vyjmenovat tisíce činností, které celý tým naší firmy zrealizoval, ale na to mi bohužel nezbyvá v tomto vydání prostor.

Věřím, že z hlediska plánovaných investic i prodeje našich výrobků a služeb příští rok opět vše zvládneme navzdory nepřilíh optimistickým očekávaným vnějším faktorům především díky profesionální a houževnaté práci mých spolupracovníků.

Chtěl bych poděkovat Vám všem, svým kolegům, za vysoké pracovní tempo a práci pro společnost v roce 2011, dále našim zákazníkům, obchodním partnerům a veřejnosti za podporu firmy a jejich výrobků a služeb. Přeji Vám pohodové a krásné Vánoce strávené se svými blízkými, veselého Silvestra a především zdraví a energii do nového roku 2012.

Vás,

Pavel Dvořáček, Vizovice 8.12.2011



## Sklidili jsme úrodu rekordních 19 odrůd

V letošním roce jsme dosáhli největší sklizně za celou existenci našich sadů. Vzhledem k tomu, že nám každý rok přichází do plodnosti další výsadby, není to nic tolik neočekávaného. Celkem jsme sklidili 220 tun z 19 odrůd. Jen z odrůdy Stanley byl hektarový výnos přes 19 tun, což je hodnota výjimečně vysoká a kdoví, zda se nám jí podaří v budoucích letech alespoň přiblížit.

Pro porovnání, v plánu máme pro hektarový výnos švestek 12 tun. Každá odrůda je ovšem jiná, např. Gabrovská této hodnoty dosahuje pravidelně a naopak Čačanská lepotica výrazně zaostává.

Sklizeň byla mimořádná i v dalších ohledech. Již před sklizní jsme se rozhodli, že budeme destilovat každou odrůdu samostatně, která bude mít alespoň 150 kg. Což o to, odrůdové destiláty děláme už čtvrtý rok, ale tolik druhů, kolik slibuje letošek, jsme ještě neměli. Členové Spolku přátel Jelínkovy slivovice se mají pro příští rok nač těšit, budou společně degustovat

celkem 18 odrůdových destilátů! Některé odrůdy jsme ještě neměli možnost samostatně ochutnat, takže je to pro nás také velký svátek.

A které to jsou? Jde standardně o odrůdy Stanley, Gabrovská, Čačanská lepotica, Čačanská rodná, Valjevka, Topfirst a Katinka a z těch nových Hanita, Opál, Toptaste, Belamira, Rheingold, Top2000, Elena, Topimun, Topgigant, Topena a Jojo. Už při prvních degustacích jsme rozeznali v jednotlivých destilátech obrovské rozdíly v chuti i ve vůni. U odrůd, kde máme destiláty i z dřívějších let, jsme porovnávali, zda je charakter odrůdy zachován a destiláty se

podobají; je nutno ale podotknout, že přece jen rozdíl je nejen v ročníku, ale hlavně v délce zrání, kdy už rok udělá mnoho. Počítáme i s archivací jednotlivých odrůd a budeme sledovat, jak se tyto destiláty vyvíjejí v čase; některé jsou po destilaci nevýrazné, ale později se zráním mění, většinou k lepšímu.

Tohoto roku jsme také poprvé vyzkoušeli svou vlastní sušičku na ovoce. Projekt Sušení ovoce jsme realizovali za podpory z Programu rozvoje venkova přes Místní akční skupinu Vizovicko a Slušovicko; administrace celého programu pak spadá pod Státní zemědělský intervenční fond.

K sušení švestek jsme přistupovali podobně jako k odrůdovým destilátům, tzn. že jsme zkusili vybrané odrůdy a na základě senzorických testů po usušení jsme zjišťovali, které jsou a nejsou pro sušení vhodné. Zatím jsme testovali pět odrůd: Stanley, Gabrovskou, Čačanskou lepoticu, Valjevku a Hanitu. Nejlépe jsme vyhodnotili Valjevku, ale Hanita se Stanleykou byla také velmi dobrá, Gabrovská vyšla také dobře, ovšem u ní je nutné před sušením učinit probírku plodů. Jako nevhodná



byla zatím vyhodnocena Čačanská lepotica. Kromě švestek jsme zkusili i sušení hrušek.

Použití sušených švestek je nasnadě: část produkce sušených švestek vlastní výroby používáme pro staření Vizovické slivovice a část upotřebíme pro Švestku Premium,

u které do každé láhve před zavřením jeden kousek vkládáme. Dosud jsme sušené švestky nakupovali, ale od nynějška již budeme používat jen naše. A do budoucna se určitě podělíme o naši sušenou švestku i s našimi zákazníky...

Jiří Koňářík

## Vizovická pálenka slaví úspěch pod rozpáleným africkým sluncem

Vlajková loď společnosti RUDOLF JELÍNEK, bílá slivovice, ale i další ovocné destiláty v láhvi typu „budík“ opustily v únoru starý kontinent a zamířily do teplých exotických končin – Afriky. Za tři týdny dorazila vizovická dodávka do města Ongwediva v Namibii. Následující měsíce ukázaly, že naše destiláty a likéry si úspěšně nacházejí i své africké příznivce.

V první zkušební zásilce se slivovici, hruškovici, meruňkovici a třešňovici se vezly také likéry Hruška Premium, Jahoda Premium a Švestka Premium, Praděd a whisky Gold Cock 12 YO, Švejk Tuzemák a Švejk Vodka. V průběhu roku pak pobíhaly na černém kontinentu několikrát ochutnávky. Jako suverénně nejlepším produktem byla tamějšími zákazníky hodnocena whisky Gold Cock 12 YO. Pomohlo jí i to, že whisky jako taková je známa na zdejších trzích ještě z koloniálních dob.



Whisky Gold Cock by měla být i stěžejním produktem v rámci dalších obchodních aktivit. Z Namibie nyní probíhá distribuce i do sousedních zemí, tedy Zambie, Jihoafrické republiky, Angoly, Botswany a Zimbabwe. Start kontinuálních dodávek do Afriky předpokládáme počátkem roku 2012.

Radovan Seibert

## Jelínkova stopa...

Napadlo vás, kde na svých výletech můžete narazit na produkty R. JELÍNEK? Dáváme vám tip k návštěvě alespoň několika zajímavých gastronomických provozoven.

... ve Vysokých Tatrách // Pan Štefánik, který plánuje stát se velvyslancem království R. JELÍNEK na Slovensku, přišel první s myšlenkou, jak využít staré odložené sudy na zrání whisky. Rád Vás pozve nejen do své Chaty pod Soliskom ve výšce 1840 m n. m., ale také na posezení ve stylovém aprés-ski Stanbaru na Štrbském plese. Sedí se tam na křeslech z jelínkovských dubových sudů a pije – hádejte co – destiláty od nás.

... na českých horách // Na horní stanici lanovky na Černou Horu v Krkonoších si můžete také odpočinout při čekání na kabinu na jelínkovských dubových sudcích alias vizovských křeslech a přituknout si

k tomu panákem voňavé Hruškovice Williams. Na Kohútce vychutnáte nejen krásnou scenérii Beskyd a parádní lyžařovku, ale hned po ní naši hruškovici nebo slivovici čistou, nebo v horkém nápoji.

... v lázních // Úspěšně jsme zahájili dárkovou výrobu destilátů i bylinných liodložených sudů na zrání kéré (nejen) pro odvětví lázeňství. Např. v Sanatoriích Klimkovic u Ostravy, lázních moderně architektonicky pojatých a unikátních léčivou jodobromovou vodou, návštěvníky vítají welcome drinkem Klimkovicé bylinné. Klimkovicá bylinná a Klimkovicá hořká, jež pro lázně stáčí naše společnost, je pak k dostání na baru a v obchůdkách se suvenýry. Krom toho zde seženete i kazetu tří miniatuřek slivovic a hruškovice a budíky 0,2 l a 0,5 l, vše luxusně zabalené.

Milan Štefánik, Mirek Motyčka, Pavel Korec



## Den otevřených lahví v bulharském Trojanu

Je sobota 24. září 2011 něco před desátou hodinou ranní. Pod hřejivými paprsky podzimního slunce se město Trojan probouzí do druhého dne tradiční Oslavy švestky a švestkové rakije, kterou pořádá už podevatenácté spolu s nedalekým Orešakem. Tentokrát však to bude jiné – bohatý program obou měst je letos ještě rozšířen o zajímavou novinku – Den otevřených lahví VINPROM – TROYAN AD.

Kolem třiceti nedočkavých zájemců se už shromažďuje před branami závodu, kam dalších třicet za chvíli přiveze speciálně organizovaný autobus z centra města. Exkurze začíná za branami závodu, kde před očima návštěvníků průvodci otvírají tři symbolické láhve – informační tabule, které přibližují činnost, tradice a hodnoty společnosti. V první láhvi je poselství z dávných časů – tabule informuje o tradici výroby švestkové rakije v oblasti Trojanu a o dějinách společnosti VINPROM – TROYAN AD. V druhé láhvi je dobrý duch, který splňuje přání – je to povídání

o švestce nejenom jako o surovině na výrobu rakije, ale také o jejích vlastnostech a o dalších možnostech jejího využití. V poslední láhvi je vzácná tekutina – slivovice. Informační panely pojednávají o ovocných destilátech v Evropě a přispívají k uvědomování si, že bulharská švestková rakije patří do širšího kontextu kultury ovocných destilátů, která je geograficky mnohem širší a rozmanitější, co se tradice týče.

Po počátečním naladění na slivovicovou vlnu začíná prohlídka samotných výrobních prostor. Je to poprvé, co se tato část otevírá veřejnosti. Návštěvníci si

s výkladem průvodce postupně prohlížejí všechny procesy od příjmu ovoce přes jeho kvašení, pálení hotového kvasu, skladování a staření rakijí a konečně jejich stáčení do lahví.

Vzrušení hostů značně stoupá po vstupu do skladu zaplněného 1200 sudy, kde

se starí slivovice a kde si podle svých vlastních slov připadají jako Ali Baba v jeskyni. Tam je pro návštěvníky připravena slepá degustace pěti vzorků ovocných destilátů a také možnost ochutnat slivovice různého stáří z jimi vybraných sudů. Většina degustátorů správně poznává slivovici, meruň-

kovic a hruškovici z výroby společnosti VINPROM – TROYAN AD, problémy většinou nedělá ani kdoulovice od společnosti RUDOLF JELÍNEK a s. Největší oříšek se zdá být pálenka z černého rybízu také z řady netradičních destilátů vizovického výrobce. O to větší je radost těch mála vyznavačů, kteří přece jen uhlodli všechny druhy a těší se z připravených cen. V závěru exkurze si nakonec každý návštěvník odnáší kromě zážitku také malý dárek: slivovici se speciální etiketou na památku prvního dne otevřených lahví.

Za dva volné dny se konalo celkem osm organizovaných exkurzí, které navštívilo kolem 450 hostů z Trojanu a z jiných bulharských měst. Nechyběly ani návštěvy ze zahraničí – Velká Británie, Francie, Japonsko. Nečekaně velký zájem a také dobré odezvy v regionálních i celostátních novinách nás utvrdily v záměru pokračovat a udělat z jednorázové akce tradici. Je tak jisté, že na konci září 2012 společnost VINPROM – TROYAN AD znovu svým příznivcům otevře dveře.

Margarita Rumenoara





## R. JELÍNEK CHILE – rok třetí

**Zatímco v Evropě hlavní sezóna zpracování ovoce postupně zvolňuje, v Chile každým týdnem dozrávají třešně, švestky a hrušky a v naší sesterské společnosti vrcholí přípravy na novou sezónu.**

**J**e proto vhodný čas na krátké zhodnocení končícího roku 2011.

V letošním roce jsme vykoupili více než 6,3 mil. kg ovoce, především hrušek (od 2009 téměř 20 mil. kg) a vydestilovali více jak 263 tis. l. a. destilátů (od 2009 téměř 1 mil. l. a.). Tržby za destiláty vzrostly oproti roku 2010 o 5 % a poprvé překročily hodnotu 2 mil. eur a dodávky směřovaly nejen do Čech, ale především do Německa, Itálie a Rakouska. Tržby za importované a v Chile distribuované výrobky R. JELÍNEK v letošním roce začínáme počítat v rádech desítek tisíc euro a aktuálně do Chile směřuje další kontejner výrobků s logem R. JELÍNEK a METELKA.

Naše chilská a.s. dosáhne plánovaný zisk, zejména díky stále snaze o efektivní hospodaření a skutečnosti, že jsme letos dosáhli



historicky nejnižší průměrné nákupní ceny ovoce.

Rok 2011 byl a stále ještě probíhá ve znamení investic. První velkou a strategickou investicí letošního roku byla instalace a zprovoznění druhé kontinuální destilační kolony, čímž jsme prakticky zdvojnásobili naši okamžitou destilační kapacitu a budeme tak schopni v nejvyšší sezóně zpracovat dvakrát více hrušek Williams, než v uplynulých letech. V souladu s nárůstem výrobní kapacity bylo renovováno zařízení pro příjem ovoce a jeho fermentaci (nerezové tanky) a taktéž dokoupeny skladovací nerezové tanky pro hotový destilát.

Během roku byl dokončen architektonický projekt renovace výrobní haly a výstavby firemní prodejny, návštěvnické trasy a nových kanceláří. Ve dnech, kdy budou čtenáři číst tento článek, budou probíhat dokončovací práce I. etapy projektu – renovace výrobní haly (viz vizualizace).

V lednu 2011 byla vyčleněna půda pro hruškový sad a postupně v pozemcích probíhaly agrotechnické práce. Hrušněmi odrůdy Williams budou osazeny 3 ha. Mezi vstupem do firmy a podnikovou prodejnu založíme ukázkový „butique“ sad, který návštěvníkům bude demonstrovat rozdíly mezi letní a červenou Williams, odrůdou

Flamingo (neboli Jihoafrickou Williams) a Forelle (německou „příbuznou“ Williams). V červenci proběhlo roubování a založili jsme školku našich vlastních stromků (viz foto). Během prvních měsíců roku 2012 bude vybudován závlahový systém a v zimě (červnu) příštího roku budou stromky přesazeny ze školky do vlastních řádků.

Další významnou investicí v letošním roce je hloubení dvou nových studen s dostatečnou kapacitou zejména pro chlazení destilačních kolon a též zavlažování sadu.

Za nejvýznamnější výsledky uplynulých 3 let považuji standardizaci vnitřních procesů, dosažení finančního zdraví naší fir-

my a postupné zvyšování kvality destilátů.

Za drobnější úspěchy můžeme považovat získání státní finanční dotace na podporu investic a úspěšně se rozvíjející prodej hotových výrobků v nejvýznamnějším místním hypermarketovém řetězci JUMBO.

Věřím, že i v následujících letech se bude naše chilská společnost úspěšně rozvíjet, a chtěl bych mému nástupci popřát rychlou aklimatizaci jak na podnebí, tak i místní specifika, a zejména pracovní nadšení a vytrvalost. Úspěchy se pak dostaví jakoby „samy“.

Martin Děva



Vizovická slivovice 2009, kterou jsme představili na 9. Jelínkově vizovickém koštu, šla během akce poprvé do dražby. Z jejího výtěžku jsme věnovali 12 000 Kč pro potřeby dětí z Dětského domova Vizovice. Sek z rukou Ing. Zdeňka Chromého, místopředsedy představenstva RUDOLF JELÍNEK a. s., převzali ředitel DD, Mgr. Dušan Mynář, a jeho statutární zástupkyně, Svatava Poláchová.

### Lesní víla z Vizovic

S přicházejícími chladnějšími dny se loučíme s obdobím, ve kterém si dopřáváme chuť právě utrženého ovoce přímo ze zahrady či z lesa. A právě na šťavnaté plody lesa můžete zavzpomínat s unikátní novinkou, Brusinkou Premium 40 %.

Brusinka Premium 40 % v 0,5 l nebo 0,7 l láhvi je nejmladším přírůstkem v řadě Premium. Od svých sladších sourozenců Jahody, Hrušky a Švestky Premium 40 % se nápadně liší, především díky výrazné nahořklé vůni po čerstvé brusince a typické sladko-hořké chuti, přitom zůstává jemná a stále silná. Mírně vychlazená tak slibuje neobvyklý chuťový zážitek, který oceníte jak při bujarém setkání s přáteli, tak třeba při romantické chvíli se zimních večerů u krbu...



Barbora Krajčová

### Vzdělávání úspěšně pokračuje

**Projekt „Vzdělávání lidských zdrojů ve společnosti RUDOLF JELÍNEK a. s. jako reakce na hospodářskou krizi, které povede k motivaci a aktivizaci zaměstnanců a tím ke zvýšení obrátu a konkurenceschopnosti společnosti“. Registrační číslo projektu: CZ.1.04/1.1.02/35.01428.**

Dozvolu mi, abych Vás opět informoval o probíhajícímu projektu „Školení je šance“, se kterým jsme uspěli v 35. výzvě v rámci Operačního programu „Lidské zdroje a zaměstnanost“, oblast podpory „Zvýšení adaptability zaměstnanců a konkurenceschopnosti podniků“, prioritní osa „Adaptabilita“. A také o tom, že program je financovaný z prostředků Evropského sociálního fondu v ČR a spravuje jej Ministerstvo práce a sociálních věcí ČR.

Už je to rok, co Projekt „Školení je šance“ probíhá a bylo proškoleny více jak 50 osob a někteří i několikrát a v několika dovednostech. K nejlépe ohodnoceným škole-

ním patřily kurzy organizačních dovedností „Time management“ a komunikačních dovedností „Asertivní chování“.

Do konce vzdělávacích cyklů chybí už jen pět měsíců a někteří z Vás ještě absolvují kurzy obchodních dovedností „Zvýšení obrátu společnosti“ a „Jak udržet zákazníka“ či manažerské dovednosti „Řízení, organizace a motivace pracovníků“ a „Nábor a výběr pracovníků“. Nové zaměstnance čeká personální hodnocení včetně IQ testů.

Přeji Vám všem hezké Vánoce a hodně sil do nového roku a věřím, že se v příštím roce znovu potkáme při vzdělávání.

Jaroslav Burkart



## VIII. ročník pravé valašské zabijačky Spolku přátel Jelínkovy slivovice

**Stoly prohýbající se pod klobásami, jitrnicemi, ovarem i prejtem, bary poseté panáky se slivovicí, hruškovíci, borovičkou a jinými, ale především přátelská atmosféra a soutěže. Tak vypadá zabijačka v provedení RUDOLFA JELÍNKY. Letos šlo o výjimečný ročník, nejen kvůli výjimečnému datu 11. 11. 2011, ale především kvůli množství změn, které se Spolku v posledních měsících dotkly.**

**D**louholetý manažer Spolku, Petr Marek, odjel služebně do Chile. Po jeho odjezdu nově zastřešuje Spolek Ing. Zdeněk Chromý a komunikaci se členy zajišťuje Martina Šišková (m.siskova@rjelinek.cz, +420 577 686 120, +420 725 653 115).

Samotná zabijačka byla zahájena v podnikové prodejně společnosti welcome drinkem, desetiletou zlatou kosher slivovicí. Poté byla na programu Tour de Vizovická 2010, tedy degustace jednoodrůdových sli-

vovic z těchlovského sadu ve Vizovicích. Bylo degustováno pět odrůd – Valjevka, Čačanská lepotica, Stanley, Gabrovská a Topfirst. Tato degustační tour je příkladem toho, jakou důvěru našim Spolkařům dáváme, protože výstup z degustace slouží jako zpětná vazba na chuť Vizovické slivovice a vítězný vzorek bude také exkluzivně stočen v limitovaném počtu lahví, které budou nejprve přednostně nabídnuty Spolkařům a následně i veřejnosti ke koupi v podnikové prodejně. Vítězem letošní de-



gustace se stala odrůda Stanley, které bude podle předběžných plánů stočeno 1789 lahví a bude uvedena na trh 1. března 2012! Degustátoři letos provedli opravdu kvalitní práci, za což jim děkujeme!

Po degustaci se konal přesun na nedalekou Sokolovnu. Zájemci mohli cestu absolvovat pěšky a za doprovodu nejpovolanějšího, Ing. Pavla Dvořáčka, navštívit i zmodernizovanou pálenici. Po přesunu

začala celovečerní soutěž „Spolkaři bez hranic“. Byli vybráni kapitáni tří týmů, za Českou republiku Antonín Smrček a Otakar John, za Slovensko Peter Štěpánek a Juraj Tasch a za tým RUDOLF JELÍNEK Martina Šišková a Petra Čerešňíková. Tito kapitáni si poté vybrali spolubojovníky. Soutěž byla složena ze tří kol: pojídání 50 ks švestkových knedlíků, nájězdy na hokejovou branku a zpěv písně Šak máte nalété. Vítězem soutěže se stal tým České republiky, druhé místo obsadili reprezentanti ze Slovenska a třetí místo získal domácí tým RUDOLF JELÍNEK. Všem zúčastněným děkujeme!

Je také nutné podotknout, že ke skvělé atmosféře celého večera přispěla svým výkonem i skupina Fleret.

Za organizátory bych tímto všem ráda poděkovala za super akci a budu se těšit zase brzy na viděnou!

Martina Šišková



# Regionální kolorit je drobný luxus, který globalizačně zaměřené společnosti přidá na barevnosti

**Pane doktore, Vy jste etnograf, folklorista, choreograf. Co z toho všeho je Vám nejmilejší, co je nejvíce Vaše?**

Všecko. To se nedá odtrhnout od sebe. Podle odborného dělení lidová kultura je duchovní – to je slovesnost, drama, písně, tance – a hmotná – např. architektura, kroj. Když jsem etnograf, tak to je pohled na lidovou kulturu hmotnou, když jsem folklorista – na folklor – takže se věnuji celé lidové kultuře. A pokud jde o práci choreografa, to je kóniček, který je o tom, že řada jeví lidové kultury a folklorních jeví se dá prezentovat scénicky a navíc v současné době hraje takovou fajn společenskou roli. Protože zvyky hrály mimo řadu jiných rolí vždy společenskou. To je takový „koktejl“ namíchaný historicky až do současnosti.

**Vy jste sbíral předměty lidové kultury, dřevěné předměty. Co Vás k tomu vedlo?**

Vedla mne k tomu nutnost vytvořit počátkem šedesátých let minulého století novou muzejní expozici. Rozhodl jsem se jí věnovat předmětům denní potřeby vyrobeným ze dřeva. To jsou předměty všední potřeby, co se potřebovalo k obyčejnému životu. Když jsem po skončení vysoké školy přišel sem do Zlína, všichni si představovali, že v té nové národnopisné expozici musí být kroje, výšivky, kraslice, keramika. V Muzeu ve Zlíně ale takových věcí bylo málo, trvá teprve 50 let. V menších městech s muzejní tradicí měli daleko bohatší sbírky, než jsme měli my. Ale po poznání lidové kultury v regionu je také důležité zdokumentovat, čím se lidé živilí. Tak jsem se v tomto směru porozhlédl a zjistil, že na rozdíl od sousedních úrodných oblastí Slovácka a Hané, tady lidé živilý hory, tzv. lesy, hotovení nářadí a náčiní ze dřeva, které se používalo v tehdejších maloroľnickém hospodaření.

**Takže Vaše činnost se odvíjela od toho, co bylo pro tento region typické?**

Samozřejmě, jinak by to nemělo smysl. A v tom ta práce měla také tu sílu, že všechny aktivity, které z takto zaměřené výzkumné a dokumentační činnosti v muzeu měly dobrý odborný i společenský ohlas. Zejména specializovaná expozice a publikace. No a to byl asi také důvod, proč pan Dvořáček jednoho dne za mnou přišel s dotazem: „Jaké krajové tradice bychom my mohli v současnosti využít?“ Tak tím mě dostal, protože jsem si hrozně považoval toho, když přišel mladý podnikatel, ostře uvažující ekonom a začal se ptát na tradice. Brzy bylo jasné, že je „cáklý“ směrem, který je mi sympatický. My jsme skutečně našli způsob, jak může spolupracovat líkérka s muzeem. On přišel k muzejníkovi a chtěl prezentovat nějakým způsobem artefakty spojené s domácí výrobou kvasu. Tak jsme v roce 2004 v zámku udělali bezvadnou expozici o pálení trnek v tomto regionu a o roli Jelínkovy líkérky. Potom fabrika byla postupně opravována a upravována tak, že si mohla převzít expozici ze zámku.

**Inspiroval Vás kontakt s RUDOLFEM JELÍNKEM k něčemu?**

Vymysleli jsme v muzeu Tříkrálové zámecké košťování. To je košťování pleskačkových vzorků typu „KCD“ (kdo co donese). Každý donese v pleskačce, co v sezoně vypálí a dává košťovat kamará-



**PhDr. Karel Pavlištík, CSc., etnograf, folklorista, sběratel, choreograf a na neposledním místě kmotr Jelínkova vizovického koštu slavil v letošním roce 80 let. U příležitosti svého životního jubilea pan doktor svolil k rozhovoru pro Trnkoviny, čehož si vážíme o to více, že dle jeho slov se bez rozhovorů s novináři docela obejde.**

dům. To je pravidelně na Tři krále. Vždycky je tady program: bývá literární čtení, hraje se divadlo, hraje se na kytaru, hodně se zpívá, debatuje a... košťuje. Tím, že zarputile dodržujeme pevně stanovenou dobu koštu od 18.00 do 20.00 hod., se celá akce perfektně zvládne na společensky přijatelné úrovni. To košťování trvá už 16 let a JELÍNEK má vždycky stánek. A to má svůj okruh lidí, ti přesně vědí, že je to 6. ledna v 18.00 hod., ať to vyjde sobota, neděle, pátek, svátek, na Tři krále to je, i kdyby měly trakaře padat. Toto jsou takové „muzejně líkérové“ marketingové záležitosti. JELÍNEK má jistě daleko větší možnosti a působí v daleko větším okruhu, než v Muzeu pro 400 lidí, ale pro obě strany je to dodnes srdeční záležitostí, a je hodně důležité, že jsme stále schopni se v pohodě na všem domluvit a že to už tak dlouho funguje.

**Včem ještě spočívá Vaše spolupráce s RUDOLFEM JELÍNKEM?**

Rekl jsem panu Dvořáčkovi, že pro tento region byl charakteristický export ovoce. Ve Vizovicích a okolí se produkovaly od konce 19. do počátku 20. století tuny ovoce. Tady moc nerostlo obilí, ale ovocnářství tu sehrávalo velice důležitou roli. Sušené hrušky, jablka (krajánky), trnky, povidla, i čerstvé ovoce – to byly komodity, které se odsud vyvážely do řady zemí. Trnka neboli valašská oliva je ve valašské stravě důležitá třeba jako brambory, protože trnky předsta-

vovaly více jak třetinu lidového jídelníčku: dávaly se do koláčů, do knedlíků, dělala se z nich omáčka, kompoty, místo másla se mazal chléb trnkami – povidly pro děcka na pastvu, do školy. Těch možností zpracování trnek je opravdu hodně. Na Valašsku je přísloví „zemáky, zelé, živobyť celé“. Já bych ho upravil na „zemáky, trnky, zelé, na Valachoch živobyť celé“. Použití trnek na kvas se rozmohlo později, až když na dědině už nebyla taková nouze o potraviny a z ní plynoucí sociální napětí. Za první republiky si to ještě každá hospodyňka hlídala a chlapi sbírali trnky do kvasu pokradmo. To, co se říká dnes, že „děcko, které dá trnku do huby a ne do kvasu, patří do polepšovny“, to neplatilo. Platilo, že napřed muselo být navařených trnek, muselo být nasušených trnek a teprve potom do kvasu. A tak jsem jednou řekl: „Pavle, vy byste měli obnovit valašskou vizovickou slivovicu z vizovických trnek.“ Aby to byla luxusní komodita s využitím místních tradic. A na to chlapi z managementu slyšeli, sady na Těchlově začaly vznikat z těchto debat a dneska se před tou slivovicí z těchlovských trnek klečí. A to je zvláštnost, jedinečná, excelentní komodita. A tady je to spojení s tradicí: ano, my to umíme udělat tak, jak to dělali naši předchůdci.

**Jste kmotrem Jelínkova vizovického koštu od jeho zrodu. Jak to začalo?**  
Vzniklo to zase ze snahy využít míst-

ních tradic a neodvracet drobné pěstitele od pěstitelského pálení a dát jim možnost oficiálně a nestranně srovnat své výrobky a nabídnout jim kvalitní zpracování jejich kvasu. Když se rozhodli i na tuto tradici navázat a založili Jelínkův košť, tak mě udělali toho koštu kmotrem. Když chtěli, abych tomu dělal patrona, řekl jsem, patrony jsou do flinty. V klasickém uspořádání ve starobylém vesnickém společenství byli uctívánu ochrannou institucí kmotři. Když osiřely děcka, kmotr a kmotra měli morální závazek se o sirotky postarat – tj. pomáhat jim v životě, pomáhat dobré věci. A ten Jelínkův košť nesporně dobrou věcí je a já mu dodneška toho kmotra dělám rád.

**Jak byste popsal tu spolupráci s líkérkou Jelínkem? Co Vám dala?**

No mně dala starosti, ale vnímám to jako vzájemné obohacení. Vzniklo něco, co na první pohled vypadalo, že vůbec nemůže k něčemu rozumnému dospět. Zdravý rozum to spojil. Pavel přesně věděl, co si z toho, co mu o tradicích sděluju, má vzít a já jsem z jeho reakce věděl, že nemám prosazovat tradice, když se ukáže, že moje představa a ekonomická skutečnost je trochu něco jiného. Říkal jsem: „Pavle, postavte sušárnu a vařte povidla.“ Já si nemyslím, že byste měli konkurovat řetězcům, ale dokážu si představit ve vaší podnikové prodejně v nějaké tradiční keramické nádobce vizovická povidla, vtipně adjustované vizovické sušené trnky a jablka (krajánky) a hrušky třeba jako luxusní nebo reklamní záležitosti.

Hrajeme hru – já melu svoje a on mele svoje. Nakonec to ale dopadlo tak, že mi před pár měsíci při návštěvě řekl: „Tak pojďte, pane doktore, já vám ukážu tu sušárnu.“ A já jsem mu poklepal na rameno. Vím, že to není žádná legrace, ale na druhé straně vím, že když on zjistí, že si to může dovolit a může ty peníze pustit, tak že je pustí tím směrem. On by je mohl pustit úplně někam jinam. Fakt ale je, že tento drobný luxus, tento drobný regionální kolorit, té globalizačně zaměřené líkérce přidá na barevnosti. Zásadní byla chvíle, kdy jsme se potkali a následující chvíle, kdy jsme zjistili, že to k něčemu je. Teď, když už vím, že Těchlov je, sušárna je, tak si potichu říkám: o těch povidlech budu mlet dál...

**Měl jste takovou náročnou dobu v životě, kdy jste kvůli svým politickým názorům musel odejít z muzea, nesměl jste pracovat v kultuře, stýkat se mládeží atd. Získal jste tím něco, dalo Vám to něco, nebo to byla jenom černá doba, na kterou nerad vzpomínáte?**

Mnoho mně to vzalo. Ale nechce se mi už o tom moc mluvit. Snad jen tolik: Knížka Dřevo – proutí – sláma vyjde potřeť a chybí tam dvě kapitoly – jedna, která by se věnovala tesařům (lidovým architektům a stavitelům) a jedna sekerníkům (tvůrcům mohutných dřevěných strojů). Ty kapitoly už nikdy nenapiš. Informace, které měly obsahovat, si vzali sebou do hrobu pamětníci, od nichž jsem získával v době, kdy mne vyhodili z muzea. Na druhé straně jsem ale poznal lidi, které bych nikdy v životě nepoznal, protože bych se do těch společenských vrstev nedostal – já jsem byl v JZD, čistil jsem záchody, kanály a tam jsem poznal, co to je být slušný, přestože nemají titul.

**Na co jste Vy sám nejví pyšný ze své práce?**  
Pycha předchází pád. Pyšný ne!

**Tak rád. Z čeho máte největší radost?**

Mám radost z toho, že se mi podařilo udělat dobré muzejní expozice, že se podařilo vydat knížku Dřevo – proutí – sláma, že se podařilo (ale ne mně! Sám by nikdo nic neudělal!) vydat základní etnografické spisy Františka Bartoše, který proslavil tento kraj a tuto zemi na přelomu 19. a 20. století jako folklorista, etnograf, jazykovědec a pedagog v celém slovanském světě. Ze jsem pracoval s výbornými soubory, jakými jsou Kašava, Světlovan, Rusava a další, které dosáhly významné ocenění... A děti, rodina.

**Je něco, co jste nestihl, co Vás mrzí, co byste ještě chtěl udělat?**

Toho je tolik, co jsem nestihl, že je zbytečně nad tím mudrovat. Já jsem nebyl pohodlný, to se nechci vyťahovat, pracoval jsem stále, ale něco jiného jsou představy a něco jiného je skutečnost. Jednou přijdete do věku, kdy zjistíte: „Ano, tak toto holt jsi nestihl. Tak to stihne někdo jiný.“

To, co mě opravdu mrzí, jsou ty dvě výše zmíněné kapitoly o tesařích a sekernících. Já jsem si je nechával jako lahůdku na konec. Napřed jsem udělal všechny ostatní disciplíny a ty borce jsem chtěl udělat nakonec. A oni mě v tu chvíli vyhnali z muzea. Měla to být velká pocta řemeslu. Řemeslo je úžasná věc. Řemeslo neodloučilo člověka od práce, od díla od komplexní tvůrčí činnosti. Řemeslník oplýval všestrannými vědomostmi: musel si umět vybrat surovinu, zpracovat ji, pak z ní vyrobit fungující a užitečný a vzhledný výrobek, pak ho dokonce ještě prodat... A dneska uděláte „tuk“ a vyjde nějaký čudlík do auta. Tuk – čudlík do auta, tuk – čudlík do auta. A to má svůj vliv. Technologické postupy se u řemeslníků tradovaly ústně, to se přenášelo z generace na generaci. Nebyly knihy. Ti chlapi nenapsali knihu, která dělat hrabě, ale jejich synové věděli, z jakého dřeva musí být na těch hrábích hřeben, jaké dřevo musí být na držadlo, kdy se to dřevo má těžit, kde se má těžit, aby to něco vydrželo. To dnešní odcizení od pracovního procesu je děsivé, navíc ještě když nemají lidi co dělat. Když vypadnou úplné a bez vlastní viny z pracovního procesu. To je velmi negativní stránka vývoje, protože to člověka deformuje. Je přísloví: kolébka veškerých neštěstí je zahálka. A toto je navíc nucená zahálka.

**Je něco, co byste Vy chtěl sdělit nebo popřát JELÍNKOVI?**

Jasně, ať jedou dál tak, jak jedou. Mně se to zdá dobře. Ať se nenechají ničím ukolébat a ať jedou. Ať neztrácejí odvahu, ale ani rozvahu! Říká se, že kořalka je zlo. Ale to je nesmysl. To je jako se vším. To je jako s ohněm. Kdo neumí zacházet s ohněm, upadne do neštěstí. Tam upadne i ten, kdo neumí zacházet s kořalkou. Za to nemůže kořalka. Za to mohou špatné lidské vlastnosti.

**Pane doktore, mocrát Vám děkuji za rozhovor a ještě jednou Vám gratuluji k životnímu jubileu.**

To není zásluha se dožít. Důležité je, co s tím uděláte.

Margarita Ruměnová

■ **Podnikatelem roku 2010 Zlínského kraje se stal Pavel Dvořáček.** V 11. ročníku soutěže pořádané Sdružením podnikatelů Zlínského kraje z rekordních jedenasedmdesátí nominací získal titul generální ředitel společnosti RUDOLF JELÍNEK a.s. Při předávání cen ocenil i léta usilovně

## Získaná ocenění

práce všech zaměstnanců a zdůraznil stálou úctu k 400leté tradici výroby.

■ **Vizovická slivovice 2008 získala ocenění Regionální potravina.** V soutěži pořádané na podzim Ministerstvem zemědělství

a pod záštitou hejtmána Zlínského kraje na podporu produkce lokálních potravin „Vizovická“ uspěla mezi třiačtyřiceti výrobky.

■ **RUDOLF JELÍNEK, a.s. se umístil mezi nejlepšími firmami v ČR.** V mediál-

ně sledovaném žebříčku prestižní soutěže ČESKÝCH 100 NEJLEPŠÍCH naše společnost postoupila oproti loňskému roku o devět míst a obsadila 63. příčku. Slavnostní večer ve Španělském sále Pražského hradu provázela ochutnávka našich nejlepších destilátů.

Barbora Krajčová

TRNKOVINY  
R. JELÍNEK

© 2010 RUDOLF JELÍNEK a.s.  
Razov 472, 763 12 Vizovice  
Czech Republic  
e-mail: rjelinek@rjelinek.cz  
www.rjelinek.cz